음식점 위생등급 평가 결과 분석

Analysis and Evaluation of the Results of Food Hygiene Ratings for Restaurants

김성조[1], 김동주[1*], 조아라[1], 임아영[1] 이현규[2], 신영민[2], 김주원[2], 정우영[2]

Sung-Jo Kim[1], Dong-Ju Kim[1*], Ah-Ra Cho[1], A-Young Lim[1], Hyeon-Gyu Lee[2], Young-Min Sin[2], Ju-Won Kim[2], U-Young Jeong[2]

한국식품안전관리인증원[1], 식품의약품안전처[2]

Korea Agency of HACCP Accreditation and Services[1], Ministry of Food and Drug Safety[2]

Ⅰ. 서론

2015년 국민건강영양조사에 따르면 2012년 25%였던 외식률이 2015년에는 33%로 국민 3명 중 1명이 하루 한 끼 이상 외식을 하는 등 외식 이용률이 지속적으로 증가하고 있으며, 음식점 식중독 발생건수는 전체 발생건수(1,085건) 대비 61.8%(671건)로 가장 높게 나타나고 있다(최근 3년 평균, 그림 1). 하지만, 일반음식점에 대한 소비자 안전 체감도는 다른 분야에 비해 상대적으로 낮은 것으로 조사되고 있다.

이에 전체 음식점의 위생수준을 향상시키고 사전에 식중독을 예방하기 위하여 음식점 위생등급제가 시행되었다('17.5.19, 그림 2). 음식점 위생등급제는 영업자가 위생

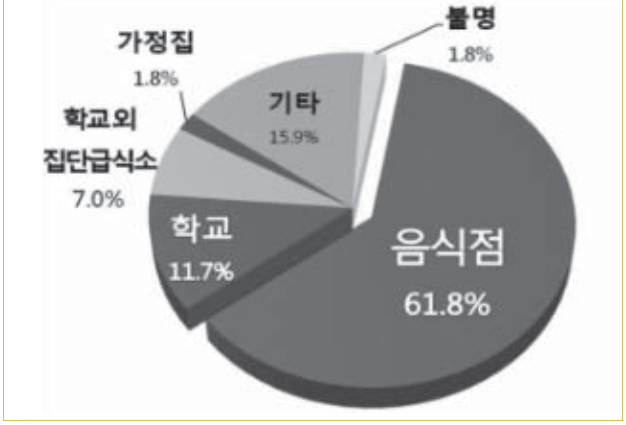

그림 1. 섭취 장소별 식중독발생률

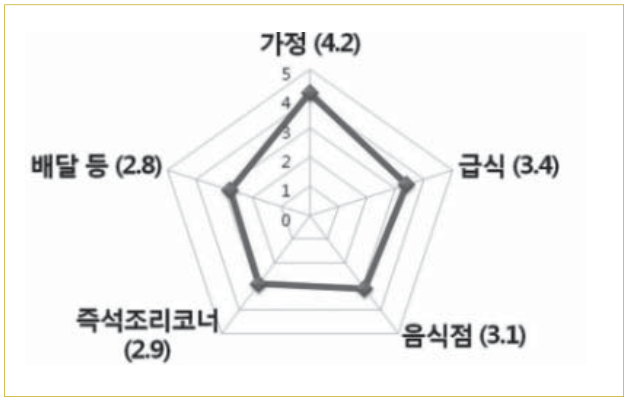

그림 2. 소비자 안전체감도

* Corresponding author: Dong-Ju Kim
Korea Agency of HACCP Accreditation and Services, Chungbuk, 28160, Korea
Tel: + 82-43-928-0141 Fax: +82-43-928-0149 E-mal: kdj0055@ihaccp.or.kr

등급 평가를 신청하고 일반음식점의 위생 상태를 정확하게 평가하여 우수한 업소에 한해서 등급을 지정(매우우수, 우수, 좋음)하고 이를 공개함으로써 자율 경쟁을 통해 음식점의 위생수준 향상과 소비자에게 음식점 선택권을 제공하는 제도이다.

국 · 내외 사례를 살펴보면 우리나라에서는 서울특별시가 1998년 처음 제도를 도입, 확대 평가하였으며, 중앙정부 차원에서 2012년 제도 도입 및 2013년 시범사업을 실시한 바 있다[3]. 미국(LA, 뉴욕), 영국(웨일즈 등), 호주(시드니), 덴마크, 캐나다(토론토) 등에서는 음식점 위생등급제를 의무화하는 등 활발하게 제도 운영 중에 있으며, 미국에서는 소비자의 77%가 위생등급 표시를 항상 참고하여 식당을 선택한다고 답했고, 90%이상이 위생 등급제에 만족한다고 조사되었다. 뿐만 아니라 미국과 캐나다에서 각각 13.1%, 30% 식중독 환자가 감소하였다는 결과가 나타나는 등 긍정적인 효과를 보이고 있다. 식중독 사고발생 추정 및 사회 경제적 손실분석 연구에 따르면 국내 식중독 발생에 따른 사회경제적 손실 비용은 평균 약 2조 7,956억원으로 추정되었으며, 음식점 위생등급제의 시행 효과로 식중독 예방 및 사회 경제적 손실 비용을 감소할 수 있을 것으로 예상된다[4]. 또한, 서울특별시에서 시행한 음식점 위생등급제 시범사업에 참여하여 2년간 유지한 음식점의 60.4%의 매출이 16.5% 증가하였다고 조사되었고, 2013년 인식조사에서는 업주와 고객의 90%가 제도확산에 찬성[3]하고 있는 것으로 보고된 바 있다.

본 장에서는 '17년도에 진행 된 음식점 위생등급 평가 결과에 대하여 분석하고 향후 음식점 위생등급 제도 정착 및 확대를 위한 발전 방향에 대하여 논의하고자 한다.

II. 본론

평가 기관 및 대상

'17년도 음식점 위생등급 지정 신청을 한 일반음식점 2,402개소를 대상으로 평가를 실시하였고, 평가기관은 평가업무의 전문성을 위하여 위생등급 지정에 관한 업무를 '한국식품안전관리인증원'에 위탁하여 실시하고 있다. 또한, 식품의약품안전처장이 평가자로 지명한 소비자식품위생감시원이 평가에 공동으로 참여하여 공정한 평가를 수행하고 있다.

평가 분야

평가분야는 기본사항, 일반사항, 공통사항 총 3개 분야로 구성되어 있고, 위생등급별 개념을 명확히 하기 위하여 등급 간 일반사항의 항목과 기준을 차등 적용하고 있다(매우우수 97항목, 우수 86항목, 좋음 71항목)[5]. '매우우수', '우수' 및 '좋음' 위생등급 모두 위생적인 우수성을 담보하며, 음식점의 규모 등에 따라 알맞은 위생 등급을 자율적으로 선택하여 신청 할 수 있다.

기본사항은 필수적으로 준수해야 하는 항목으로 배점 없이 모든 항목이 적합하여야 일반사항 평가 진행이 가능하고, 주요 항목은 행정처분 이력, 종사자 건강검진 여부, 칼 · 도마 구분사용 여부 등으로 구성되어 있다. 일반사항는 위생수준을 평가하는 항목으로 객석/객실, 조리장, 화장실 등의 일반 위생분야와 영업자의식, 소비자만족도 등의 항목을 등급별 항목 및 기준을 차등화하여 평가를 진행하고, 공통사항은 가 · 감점을 통해 영업자의 개선을 유도하는 항목으로 모든 등급에 동일하게 적용된다. 총 3개 평가분야 평가 후 평가항목(일반 및 공통사항)에 대한 취득점수의 합계가 85점 이상일 경우 지정받을 수 있다(표 1, 그림 3).

평가 일반 현황

'17년도 음식점 위생등급 지정 신청을 한 일반음식점의 업태는 한식 1,455개소(60.6%), 일식 295개소(12.3%), 서양식 146개소(6.1%), 중식 102개소(4.2%), 동양식 29(1.2%), 기타 375개소(15.6%)순으로 한식이 가장 많은 분포를 차지하였고 종류는 개별형 1,369개소(57.0%), 프랜차이즈 1,033개소(43.0%)로 개별형 음식점이 프랜차이즈 음식점보다 높은 신청 비율을 보이고 있다(표 2).

표 1. 평가분야

분야			평가항목
기본	매우 우수	13	행정처분 이력, 종사자 건강검진 여부, 칼 · 도마 구분사용 여부 등 식품위생법 관련 준수사항
	우수	12	
	좋음	11	
일반	매우 우수	72	객석/객실, 조리장, 화장실 등의 일반 위생분야, 영업자의식, 소비자 만족도 * 샐러드바(5) 및 배달(3) 서비스 운영 시 8항목 포함
	우수	62	
	좋음	48	
공통	가점	10	장기간 음식점 운영 여부, 소비자 보호를 위한 보험가입 여부 등
	감점	2	불에 그슬린 기구 제공, 동물출입 허용여부

그림 3. 등급별 표지판

평가 결과 분석

평가를 진행한 업소 중 적합 판정을 받은 업소는 총 710개소(36.6%)이다. 이 중 매우우수 262개소(13.5%), 우수 205개소(10.6%), 좋음 243개소(12.5%)로 분포되어 있으며, 등급별로 지정률 차이는 크게 보이지 않는 것으로 나타났다(그림 4). 등급보류 판정을 받은 업소 총 1,227개소 중 기본분야 부적합 업소가 822개소로 부적합 업소 전체 대비 67.0%를 차지하고 있고, 이 중 '좋음' 등급의 기본분야 부적합률은 55%이상을 차지하고 있어 특히 '좋음'등급으로 신청하는 음식점 영업자에게 위생등급 평가에 대한 충분한 교육 및 기술지도가 필요할 것으로 보인다(그림 5).

표 2. 평가 일반 현황

– 업 태

구분	개소	비율(%)
합계	2,402	100
한식	**1,455**	**60.6**
일식	295	12.3
서양식	146	6.1
중식	102	4.2
동양식	29	1.2
기타	375	15.6

– 종 류

구분	개소	비율(%)
합계	2,402	100
개별형	**1,369**	**57.0**
프랜차이즈	1,033	43.0

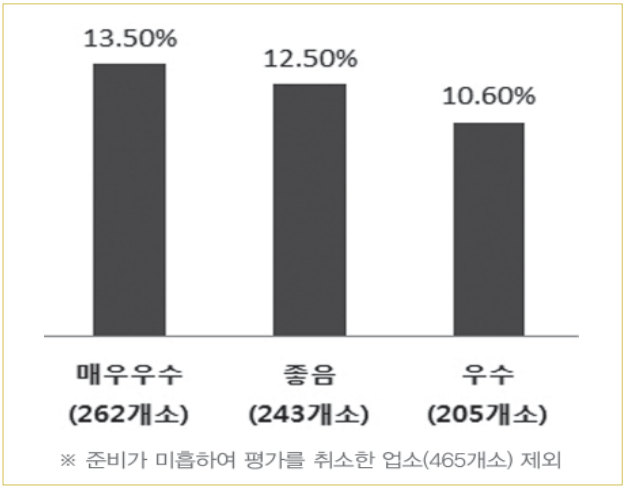

그림 4. 음식점 위생등급 적합 업소 현황(적합률)

기본분야 평가 결과 분석

기본분야 주요 지적 항목은 어류, 육류, 채소류 전용 칼 · 도마 구분 사용(33.5%) 원재료 등 유통기한 준수

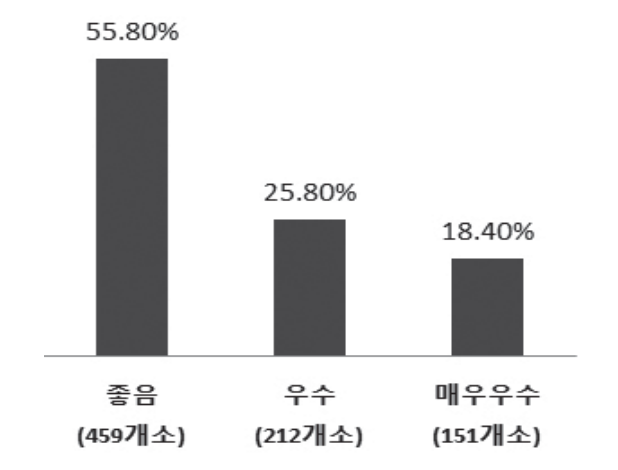

그림 5. 기본분야 부적합 업소 현황

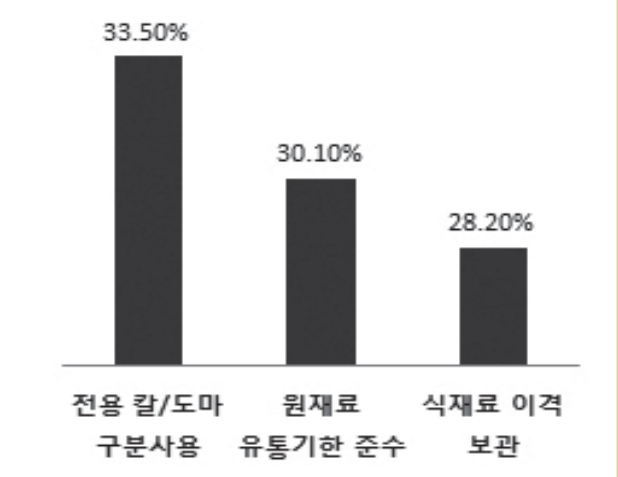

그림 6. 기본분야 주요 지적 항목

(30.1%) 식재료 이격 보관(28.2%) 순으로 지적률이 높게 나타났다(그림 6).

조리장 내에서 용도별 칼 · 도마 사용 시 관련 기준을 부착하고, 종사자가 관련 기준을 충분히 인지하고 사용할 수 있도록 교육을 통한 관리가 필요하다. 사용하는 원재료 등은 유통기한을 준수하고, 사용 후 남은 원재료에 대하여 재료명, 입고일자, 유통기한 등을 표시하여 보관 관리가 필요하며, 식재료는 바닥으로부터 이격(15 cm)시켜 보관 · 관리 한다면 기본 분야 지적률을 현저히 낮출 수 있을 것으로 보인다. 또한, 조리장 내에서 사용하는 살균 · 소독제 등은 MSDS을 구비(매우우수, 우수에 한함)하고 종사자에게 화학물질의 유해성, 위험성, 취급상의 주의사항, 사고시의 응급처치방법 등 사용법에 대한 교육을 실시하여 운영하고, 영업자 및 종업원은 연 1회 이상 주기적으로 건강검진을 받고 결과서를 구비하고 있어야 한다(표 3). 기본분야는 필수사항으로 모든 항목이 적합하여야 일반분야 평가 진행이 가능하여 음식점 위생등급 평가에 대한 영업자의 충분한 인지가 필요할 것으로 보인다.

일반분야 평가 결과 분석

일반분야는 객석 · 객실, 조리장, 종사자 위생관리, 화장실, 영업자 의식, 소비자 만족도 분야로 나누어 주요 지

표 3. 기본분야 주요 지적 사항

순위	구분	주요 지적사항
1	전용 칼/도마 구분사용	• 용도별 칼 · 도마 구분 사용 관련 기준 미부착 • 나무 재질 칼 · 도마 등 사용 (매우우수, 우수에 한함)
2	원재료 유통기한 준수	• 유통기한이 지난 식재료 보관 • 사용 후 남은 원재료에 재료명, 입고일자, 유통기한 등 표시관리 누락
3	식재료 이격 보관	• 식재료 이격(15cm)관리 미흡 • 이격 도구(팔레트 등) 청결 관리 미흡
4	살균 · 소독제 별도보관 및 관리	• MSDS 미구비 (매우우수, 우수에 한함) • 종사자에게 사용법에 대한 교육 미실시 • 표시라벨 등 훼손
5	종사자 건강검진	• 일부 종사자에 대한 건강 검진 결과서 누락 • 종사자의 건강검진 유효기간 미준수

적 항목에 대해 살펴보고자 한다. 먼저 일반분야 객석 · 객실 부분 주요 지적 항목은 천장 · 벽 · 바닥의 청결상태(54.3%) 〉 음용수 관리여부(42.3%) 〉 객석 · 객실 방충 · 방서 유지상태 및 소독관리(34.3%) 〉 식탁 청결상태(

33.6%) 〉 선풍기 · 에어컨 · 온풍기 등 청결상태 (32.8%) 순으로 지적률이 높게 나타났다(그림 7).

객석/객실에서는 천장 · 벽 · 바닥/식탁/냉 · 난방기/정수기 및 보온병, 제공되는 식수병 등에 대한 청결관리가 미흡하거나 위생관련 체크리스트 문서화와 책임자의 주기적인 확인이 미흡(매우우수에 한함)하여 높은 지적률을 보였다. 객석 · 객실 준비 시 청결상태 취약부분인 천장 · 벽 · 바닥의 모서리 부분, 냉 · 난방 기기 필터부분, 음용수 시설(정수기 및 보온병) 추출구, 식탁 및 의자 상 · 하단 부위(특히 쇼파형 의자 틈새) 등의 부분을 청결하게 관리한다면 지적률이 현저히 낮아질 것으로 보인다.

일반분야 조리장 부분 주요 지적 항목은 손세척 및 소독용품 구비 여부(78.1%) 〉 냉장 · 냉동고 성에 등 관리 여부(77.7%) 〉 기기 · 기구 선반 등의 위생관리(66.8%) 〉 폐기물 기구 청결관리(65.3%) 〉 식기 및 도구 소독 실시(63.3%) 순으로 지적률이 높게 나타났다(표 8).

조리장 내에 별도의 손세척 공간을 마련하여 손 세정제, 손 건조기(또는 일회용 타월), 손 소독제 등을 구비하여 개인 위생관리를 철저히 하여야 하고, 냉장 · 냉동고의 가장 오염되기 쉬운 문 손잡이 부분을 중심으로 주기적인 청결 관리가 필요하다. 또한, 선반 하단 등 잘 보이지 않는 부분에 대한 청결관리와 식기 및 도구(수저, 칼, 도마 등)는 세척 후 살균 · 소독하여 주기적으로 관리한다면 조리장 부분 지적률이 현저히 낮아질 것으로 보인다.

일반분야 종사자 위생관리 부분 주요 지적 항목은 위생

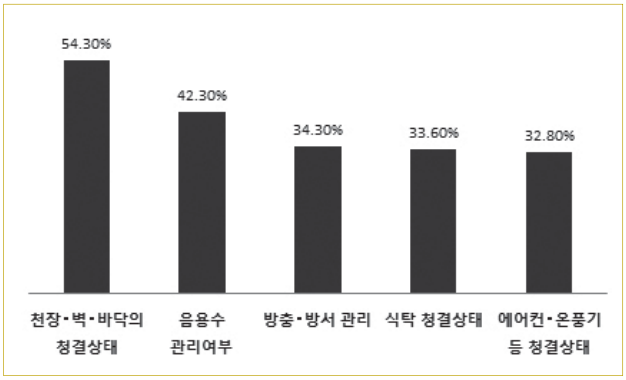

그림 7. 일반분야(객석/객실) 지적률

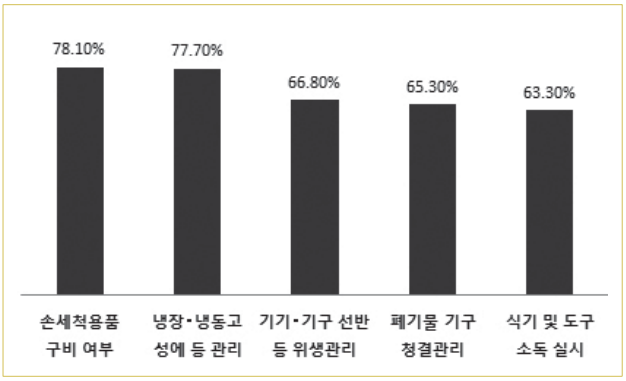

그림 8. 일반분야(조리장) 지적률

교육 실시 여부(50.8%) 〉 종사자의 위생복 착용(30.6%) 순으로 지적률이 높게 나타났다(그림 9). 위생교육은 월 4회 이상 실시하고 교육 후 일시, 내용, 참석자, 서명 등을 포함하여 자체적으로 기록 · 관리하고 있어야 하며, 불참자에 대해서도 전달교육 실시 후 기록 · 관리를 해야 한다. 또한 조리종사자와 객석 · 객실 근무자의 위생복은 구분하여 착용하고, 조리종사자는 전신 앞치마와 위생화를 착용할 수 있도록 관리가 필요하다.

일반분야 화장실 부분 주요 지적 항목은 쓰레기통 청결상태(48.4%) 〉 손세척 및 손건조 용품 미구비(48.1%) 순으로 높은 지적률을 보였다(그림 10).화장실 세면기 및 쓰레기통 주변을 청결하게 관리하고, 담당자를 지정하여 화장실 위생관련 체크리스트를 문서화하고 정기적으로 관리를 한다면 화장실 부분 지적률을 낮출 수 있을 것으로 보인다.

일반분야 영업자 의식 부분에서는 종사자의 식품관련 행사참여 및 교육이수 여부(56.0%) 항목에서 종사자의 식품관련 행사 참여 및 교육 이수 여부에 대한 확인이 어려워 가장 높은 지적률을 보였고, 소비자만족도 부분에서는 식탁 위의 메뉴판 관리상태(94.1%) 항목에서 외국어 미표기 및 시각장애인 등을 위한 점자 미표기로 인하여 가장 높은 지적률을 보였다.

Ⅲ. 결론

'17년도에 진행 된 음식점 위생등급 평가 결과를 분석

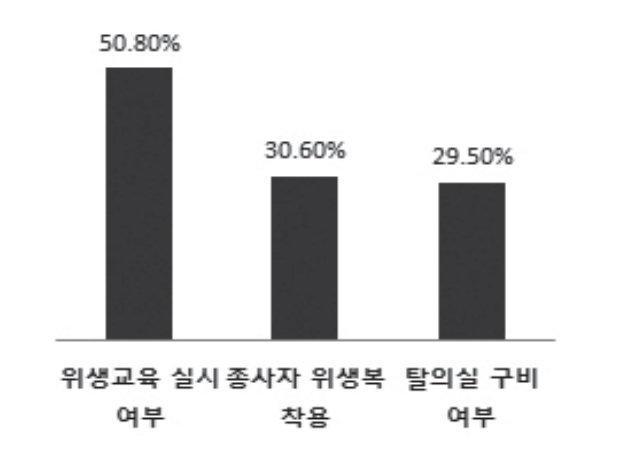

그림 9. 일반분야(종사자 위생관리) 지적률

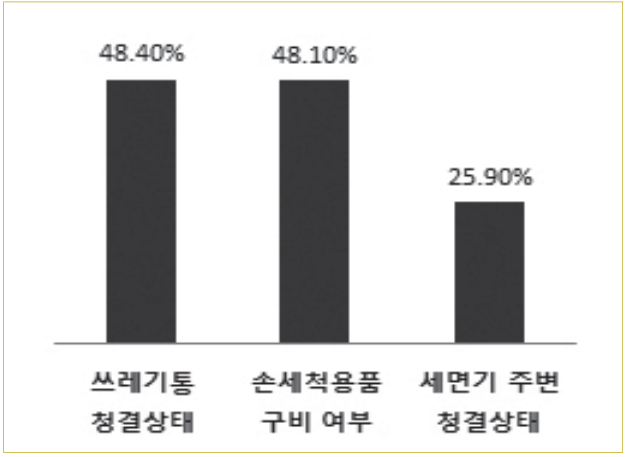

그림 10. 일반분야(화장실) 지적률

해 본 결과, 평가를 진행한 업소 2,402개소 전체 중 적합 판정을 받은 업소는 총 710개소(36.6%)이고 매우우수 262개소(13.5%), 우수 205개소(10.6%), 좋음 243개소(12.5%)로 등급별로 지정률 차이는 크게 나타나지 않았다. 등급보류 판정을 받은 업소 총 1,227개소 중 기본분야 부적합 업소가 822개소로 부적합 업소 전체 대비 67.0%를 차지하고 있고, 이 중 '좋음' 등급의 기본분야 부적합률은 55.0%이상을 나타내고 있다. 특히 '좋음' 등급을 신청한 음식점 영업자의 위생등급 평가에 대한 충분한 인지가 필요할 것으로 판단된다. 이에 한국식품안전 관리인증원은 음식점 위생등급 평가를 준비하는 영업자의 시행착오 최소화 및 기본분야 부적합률을 줄이고 지정 업소를 확대하기 위해 지속적인 평가결과에 대한 분석이 필요할 것으로 보이며 영업자의 눈높이에 맞춘 다양한 현장 사례사진을 활용한 잘된 사례, 잘못된 사례로 구성된 자료를 제시하고 공유하여 영업자의 부담을 경감시키고 쉽게 따라하고 준비할 수 있는 자료 제공이 필요할 것으로 판단된다. 또한, 음식점 위생등급 평가 제도를 도입함으로써 업체 매출증대와 일자리 창출 및 소비자 식품 안전 체감도가 향상될 수 있도록 지속적인 사후관리 및 평가 결과에 대한 신뢰도를 제고시켜 제도의 확산 및 정착이 될 수 있도록 끊임없는 노력이 필요할 것으로 생각된다.

감사의 글

본 연구내용은 2017년 식품의약품안전처의 용역사업(음식점 위생등급 지정에 관한 업무의 위탁)의 수행에 의해 작성되었으며 이에 감사드립니다.

참고 문헌

1. 장소별 식중독 발생현황. 식품의약품안전처, 2016.
2. 식품소비행태조사. 한국농촌경제연구원, 2015.
3. 음식점 위생등급 평가제도 추진현황 및 향후 확대방향. 한국보건사회연구원, 2014.
4. 박경진. 식중독 사고발생 추정 및 사회경제적 손실분석 연구. 군산대학교, 2013.
5. 식품의약품안전처 고시 제2017-33호 2017.5.1